

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan merupakan salah satu industri yang sangat diminati untuk dikembangkan. Munculnya banyak industri pangan dari skala kecil hingga skala besar menjadikan persaingannya semakin sengit dan kompetitif. Unsur penting dalam meningkatkan daya saing yaitu pada kemampuan industri dalam memenuhi kebutuhan dan ekspektasi konsumen, memberikan produk berkualitas dengan harga rendah, serta tersedia setiap waktu (Madanhire & Mbohwa, 2016). Industri pangan dituntut untuk menghasilkan produk yang tidak hanya aman dikonsumsi, tetapi juga memiliki kualitas yang konsisten. Seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kualitas produk pangan, tuntutan terhadap konsistensi mutu dan keamanan pangan juga semakin tinggi. Konsumen tidak hanya menilai produk dari rasa, tetapi juga dari tampilan, tekstur, serta keseragaman kualitas yang dihasilkan.

PT XYZ merupakan salah satu industri pangan yang bekerja sebagai penyedia jasa katering bagi sektor penerbangan. PT XYZ telah melayani berbagai macam maskapai penerbangan selama bertahun-tahun. Salah satu produk yang diproduksi oleh PT XYZ yaitu roti bun dengan berbagai macam isian. Produk ini menjadi produk reguler untuk pesanan katering dari jasa penerbangan yang diproduksi setiap hari. Roti bun merupakan produk roti manis dengan tambahan isian. Isian yang tersedia berupa isian coklat, keju, daging sapi bulgogi, serta daging ayam teriyaki. Proses produksi roti bun dilakukan setiap hari dengan jumlah produksi yang bervariasi tergantung pada pesanan pada hari tersebut. Setiap harinya pada proses pengemasan, roti akan dilakukan tindakan seleksi terhadap produk yang cacat. Pemilihan produk roti bun sebagai jenis produk yang dilakukan pengamatan didasarkan bahwa produk ini diproduksi setiap hari, serta masih ditemukannya produk-produk roti yang tidak sesuai standar sehingga harus dipisahkan dan tidak dapat digunakan untuk memenuhi pesanan. Apabila hal ini terus berlangsung dan jumlah produk cacat semakin bertambah maka dapat menyebabkan potensi kerugian bagi industri.

Berdasarkan kondisi tersebut, pengendalian mutu yang efektif diperlukan untuk meminimalkan terjadinya produk cacat serta menjaga kestabilan proses produksi di PT XYZ. Terdapat beberapa sumber penelitian terdahulu yang melakukan pengendalian mutu dengan pola yang sama, diantaranya, penelitian oleh Norawati & Zulher (2019) dengan topik penelitian pengendalian mutu produk *bakery* dengan metode SPC dengan menggunakan peta kendali, diagram histogram, serta diagram sebab-akibat, menunjukkan bahwa metode SPC mampu menunjukkan kestabilan proses, melihat jenis kerusakan, serta menunjukkan faktor-faktor penyebab menggunakan diagram sebab-akibat. Penelitian oleh Rahmah & Pawitan (2017) dengan topik aplikasi SPC untuk pengendalian kualitas produk susu dengan alat statistik *checksheet*, histogram, diagram pareto, diagram sebab-akibat, dan peta kendali p, menunjukkan bahwa metode ini mampu menganalisis keterkendalian proses serta melihat faktor penyebab kerusakan produk.

Metode *Statistical Process Control* (SPC) merupakan metode untuk mengawasi dan mengontrol proses agar proses berjalan dengan optimal dan menghasilkan produk yang baik (Madanhire & Mbohwa, 2016). Terdapat 7 alat bantu statistik yang dapat digunakan dalam metode SPC, yaitu lembar pemeriksaan (*checksheet*), diagram *scatter*, diagram sebab-akibat, diagram pareto, diagram proses, histogram, serta peta kendali (Rahmah & Pawitan, 2017). Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai Penerapan *Statistical Process Control* (SPC) Sebagai Upaya Pengendalian Kualitas Produksi Roti Bun di PT XYZ perlu dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan pengendalian mutu dan mengurangi terjadinya produk dengan kualitas di bawah standar pada proses produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan mengenai latar belakang penelitian ini maka rumusan masalah yang disusun yaitu sebagai berikut:

1. Apa saja variasi kecacatan yang terjadi pada produk roti bun di PT XYZ?
2. Bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam proses pengendalian mutu produk roti bun di PT XYZ?

3. Apa saja faktor-faktor penyebab kecacatan yang terjadi pada produk roti bun di PT XYZ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditentukan maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis variasi kecacatan yang terjadi pada produk roti bun di PT XYZ.
2. Menganalisis penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam proses pengendalian mutu produk roti bun di PT XYZ.
3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan pada produk roti bun di PT XYZ.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman peneliti serta menjadi wadah bagi peneliti untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam kondisi nyata di lapangan.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kondisi pengendalian proses produksi serta gambaran tingkat produk cacat yang terjadi. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam upaya meningkatkan pengendalian mutu, meminimalkan produk yang tidak sesuai standar, serta mendukung pengambilan keputusan yang berkaitan dengan perbaikan proses produksi.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan sumber informasi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian dengan topik pengendalian mutu khususnya yang berkaitan dengan penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC).